

# *Monterings- og bruksanvisning*

---

N

# *Monterings- och bruksanvisning*

---

S

**KERAMISKE PLATETOPPEN  
GLASKERAMIKHÄLL**

**QHC 643 K, QHC 643 X**

## Till våra kunder

läs igenom den här bruksanvisningen noggrant.

Läs avsnittet "Säkerhetsanvisningar" på de första sidorna särskilt noga. Spara den här bruksanvisningen för att kunna slå upp i den senare. Överlämna den till eventuellt efterkommande ägare.

### Följande symboler används i texten:



#### Säkerhetsanvisningar

**Varning:** Anvisningar som är avsedda för din egen säkerhet.

**Observera:** Anvisningar som är avsedda för att undvika skador på spisen.



#### Anvisningar och praktiska tips



#### Miljöinformationer

1. De här siffrorna leder dig steg för steg vid betjäningen av spisen.
2. ...
3. ...

Tryckt på miljövänligt tillverkat papper  
Den som tänker ekologiskt, agerar också så ...

# Innehåll

<b>Bruksanvisning</b>	41
<b>Säkerhet</b>	41
<b>Avfallshantering</b>	43
<b>De viktigaste funktionerna på din spishäll</b>	44
<b>Översikt över hällen</b>	45
Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner	45
Digitala displayer	46
Säkerhetsavstängning av kokzonerna	46
<b>Innan spisen används första gången</b>	47
En första rengöring	47
<b>Användning av kokhällen</b>	47
TOUCHKONTROLL-fält	47
Slå på hällen	47
Stänga av hällen	48
Kokzonsval	48
Val av effektläge + och -	49
Slå på/stänga av kokzon med tre värmezoner/trippelzon	50
Slå på/av stekzonen	52
Stänga av kokzon	53
Restvärmevarnare	54
Laga mat med hjälp av uppkokningsautomatik	55
Laga mat utan uppkokningsautomatik	56
Spärra/frigöra panel	57
Timer	58
<b>Användning, tabeller, tips</b>	60
Kokkärl	60
Tips för tillagning med och utan uppkokningsautomatik	61
<b>Rengöring och skötsel</b>	63
Kokhäll	63
Kokhällens ram	64
<b>Vad gör man när ...</b>	65
Åtgärd vid störningar	65

<b>Installationsanvisning</b> .....	67
Tekniska data .....	67
Bestämmelser, normer, direktiv .....	68
Säkerhetsanvisningar för installatören .....	69
Nätanslutning .....	70
Typskylt .....	72
<b>Service</b> .....	73
<b>Montering</b> .....	74

# Bruksanvisning



## Säkerhet

Denna spishäll uppfyller gällande säkerhetsnormer. Men vi vill ändå göra dig uppmärksam på följande säkerhetsanvisningar.

### Elsäkerhet

- Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en auktoriserad fackman.
- Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vid reparationer - kontakta återförsäljaren eller vår service.



Om du inte följer dessa råd gäller inte garantin för skador som uppkommer.

- Inbyggnadshållar får endast användas om de är monterade i normenliga, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor. Då säkerställs beröringsskyddet som krävs av VDE (Tyska elektroteknikers förbund) för elektriska apparater.
- Vid fel på hällen, brott eller sprickor:
  - stäng av alla kokzoner,
  - slå ifrån säkringen för hällen resp. skruva ur den.

### Säkerhet för barn

När du kokar och steker mat, blir kokzonerna varma. Var därför noggrann med att hålla småbarn borta från spisen.

### Säkerhet under användningen

- Den här hällen får endast användas för vanlig kokning och stekning av maträtter.
- Använd inte kokhällen till att värma upp rummet.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av hällen. Anslutningsledningar får inte hamna på de varma kokzonerna.
- Överhettade fetter och oljor antänds snabbt. När du tillreder maträtter i fett eller olja (t.ex. pommes frites) bör du övervaka tillagningen.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.

### Säkerhet vid rengöring

Vid rengöring måste spishällen vara avstängd. Det är av säkerhetsskäl förbjudet att rengöra hällen med ångstråle- eller högtrycksrengörare.

## **Så undviker du skador på spishällen**

- Använd inte kokhällen som arbets- eller avställningsyta.
- Använd inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Glaskeramik är okänslig för temperaturchocker och mycket motståndskraftig, men inte oförstörbar. Den kan skadas, i synnerhet av spetsiga och hårda föremål som faller ner på hällen.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten, som är skrovlig och har skarpa kanter. Det kan bli repor när man flyttar dem.
- Ställ inte pannor eller kastruller på kokhällens ram. Det kan repa eller skada lacken.
- Se till så att inte syrahaltiga vätskor, t.ex. ättika, citron eller kalklösande medel hamnar på kokhällens ram. Det kan bildas matta fläckar.
- Om socker eller en tillredning med socker hamnar på den varma kokzonen och smälter, är det viktigt att ta bort detta genast. Använd skrapan och ta bort det medan det fortfarande är varmt. Om massan kallnar kan det uppstå skador på ytan när man tar bort den.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikyten, t.ex. plast, aluminiumfolie eller ugnsfolie. Om något ändå skulle smälta på glaskeramikyten, måste också detta omedelbart tas bort med skrapan.

# **Avfallshantering**



## **Avfallshantering av förpackningsmaterial**

- Allt förpackningsmaterial är återvinningsbart vilket anges på plastfilmen och hårdskumsförpackningen. Se till att kassera förpackningsmaterialet och den spishäll som eventuellt ersätts på ett miljövänligt sätt.
- Följ de nationella och regionala bestämmelserna och materialmärkingen (materialsortering, avfallsinsamling, återbruk).

## **Anvisningar för avfallshantering**

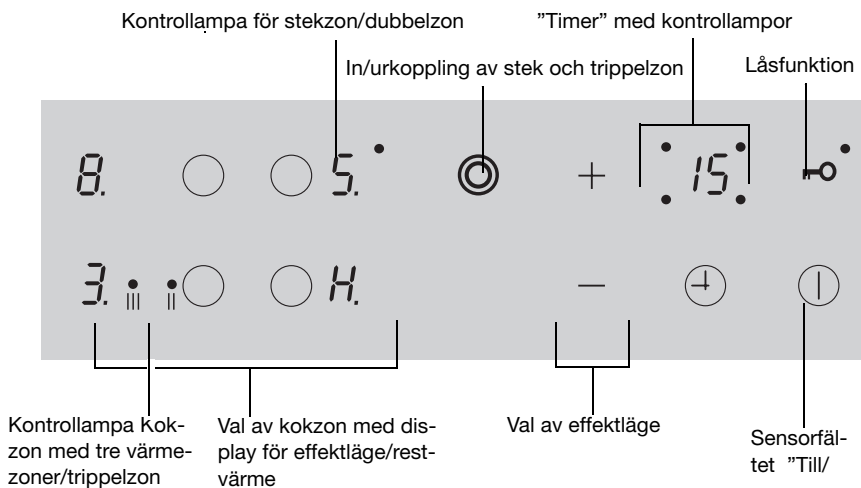
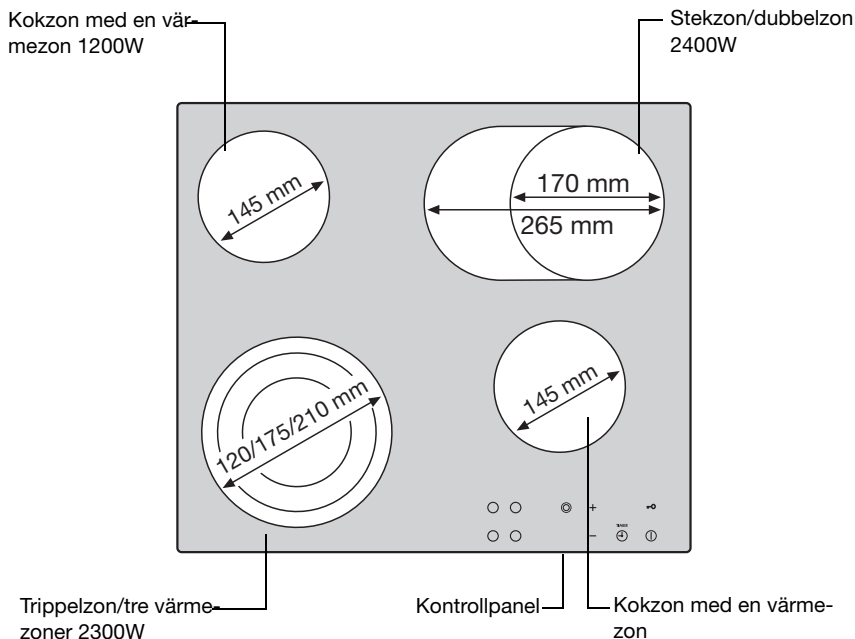
- Spishällen får inte skrotas tillsammans med hushållssoporna.
- Upplysningar om hämtningstider eller samlingsplatser erhålls hos det lokala gatukontoret eller hos kommunalförvaltningen.
- Varning! Se till att spishällar som ska kasseras, först görs oanvändbara. Ta bort nätkabeln.

# De viktigaste funktionerna på din spishäll

- **Glaskeramikhäll:** Spishällen har en glaskeramikhäll och fyra snabbuppvärmda kokzoner. Tack vare särskilt högeffektiva strålningssvärmeelement förkortas härigenom uppvärmningstiden för värmeelementen avsevärt.
- **Sensorfält:** På panelen för hällen finns TOUCHKONTROLL-fält
- **Rengöring:** En viktig fördel med glaskeramikhällen och sensorfälten är att de är mycket lätta att hålla rena. Den släta ytan är lätt att göra ren. (Se avsnittet "Rengöring och skötsel".)
- **Fältet Till/Från:** Fältet "Till/Från" gör att hällen har en separat huvudströmbrytare, med vars hjälp strömtillförseln till hällen kan slås på/brytas genom enkel beröring.
- **Displayer:** Digitala displayer respektive kontrollampor informerar om inställda effektlägen, aktiverade funktioner och om det eventuellt finns någon restvärme på aktuell kokzon.
- **Säkerhetsavstängning:** En säkerhetsavstängning ser till att alla kokzonerna stängs av automatiskt efter en viss tid om det inte skett någon förändring på inställningarna.
- **Varmhållningsläge:**  är det effektläge där maträtter kan varmhållas.
- **Restvärmevarnare:** Det lyser ett  för restvärme i displayen om kokzonen håller en temperatur som innebär risk för brännskada.
- **Kokzoner med flera funktioner:** Hällen är utrustad med en kok-/stekzon med flera funktioner. Denna kan, beroende på inställning, användas som rund eller oval kokzon för t ex stekning eller varmhållning av porslin och maträtter.
- **Trippelzon:** Hällen är utrustad med en kokzon med tre värmezoner som har olika storlekar. På så vis kan kastrullen anpassas till rätt zonstorlek och energi sparas.
- **Timer:** Med den integrerade timern kan alla kokzoner stängas av automatiskt. När tillagningstiden gått ut stängs kokzonen av automatiskt.








# Översikt över hällen

## Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner



## Digitala displayer



De fyra displayrutorna som hör till de fyra kokzonerna visar:

- , efter påsättning och vid automatisk avstängning med säkerhetsfunktionen,
- , vid val av en kokzon,
-  till , beroende på valt effektläge,
- , vid uppkokningsautomatik
- , vid restvärme,
- , vid felfunktion.



## Säkerhetsavstängning av kokzonerna

Om en av kokzonerna inte stängs av eller om effektläget inte ändras efter en bestämd tid stängs alla kokzoner automatiskt av.

I kokzonsindikeringen för alla påsatta kokzoner visas  och när de har svalnat .


Kokzonerna stängs av vid:

- Effektläge 1 - 2 efter 6 timmar.
- Effektläge 3 - 4 efter 5 timmar.
- Effektläge 5 efter 4 timmar.
- Effektläge 6 - 9 efter 1,5 timmar.




Skulle en eller flera kokzoner stängas av automatiskt innan den inställda tiden har gått ut, så titta i kapitlet "Vad gör jag om ...".

## Upphävning av säkerhetsavstängningen

Vill du upphäva den aktiverade säkerhetsavstängningen, så ska du stänga av spishällen med sensorfältet Till/Från  och sedan slå på den direkt efteråt. Därefter är kokzonerna driftklara igen.

## Avstängning av andra orsaker

Vätska som kokar över och rinner över panelen leder till att alla kokzoner stängs av omedelbart.

Samma sak händer om du hänger en våt trasa över panelen. I båda fallen måste du slå på spishällen igen med Huvudbrytaren , efter att vätskan respektive trasan tagits bort.

# Innan spisen används första gången

## En första rengöring

Torka av glaskeramikhällen med en fuktig trasa.



**Observera!** Använd inga skarpa och slipande rengöringsmedel! Ytan kan skadas.

## Användning av kokhällen



När kokzonen sätts på kan den surra kort. Det är en egenhet hos alla glaskeramikhällar och inverkar inte negativt vare sig på spisens funktion eller livslängd.

### TOUCHKONTROLL-fält

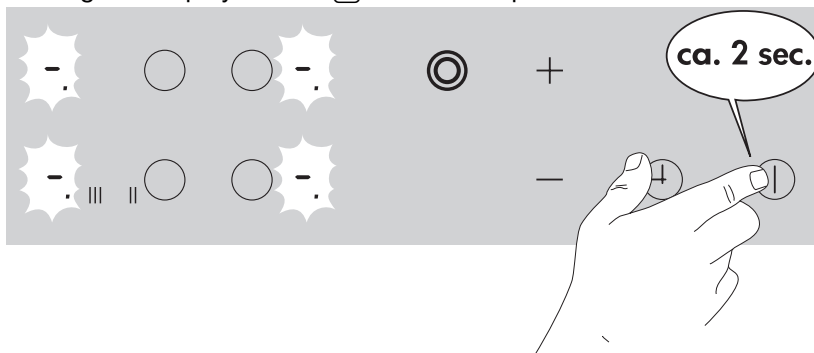
Du använder TOUCHKONTROLL-fälten genom att du lägger ett finger på önskat fält och trycker lätt tills motsvarande display tänds eller släcks eller önskad funktion utförs.

### Slå på hällen

Du slår på hela hällen med hjälp av fältet "Till/Från" ①.

Tryck lätt på fältet "Till/Från" under cirka 2 sekunder.

Den digitala displayen visar  och decimalpunkten blinkar.

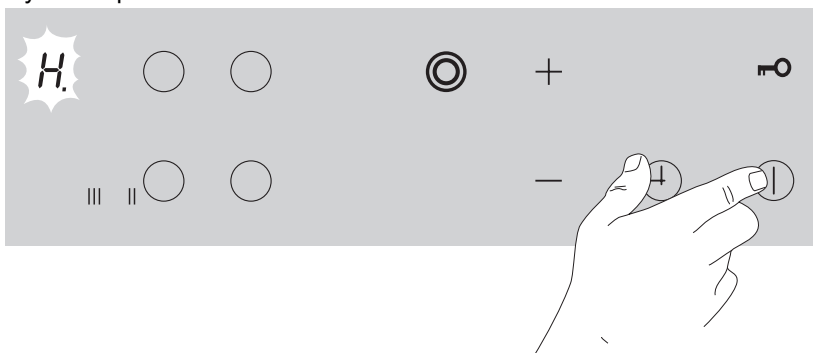


När du har använt fältet "Till/Från" för att slå på hällen, måste du inom ca 10 sekunder välja en av kokzonerna m.h.a. kokzonsknapparna. Annars stängs hällen av igen av säkerhetsskäl.

## Stänga av hällen

Du stänger av hällen helt genom att trycka lätt på fältet "Till/Från" ①.

Tryck lätt på fältet "Till/Från" under cirka en sekund.



När en enstaka kokzon eller hela hällen stängts av visas ett **H** (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.

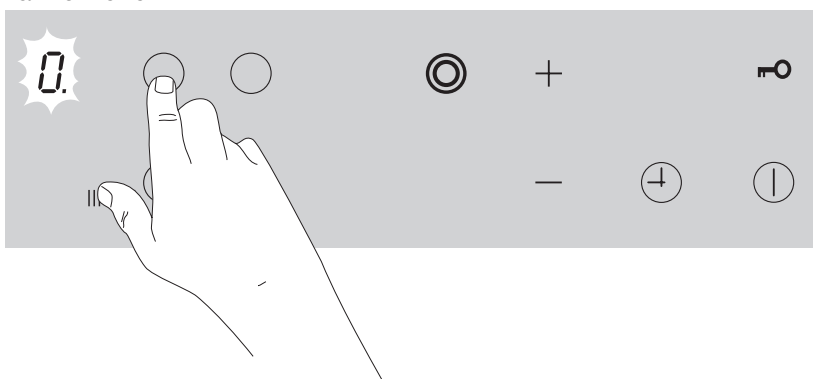
## Kokzonsval

Du slår på önskad kokzon genom att trycka lätt på motsvarande fält under cirka en sekund.

I displayfältet för kokzonen tänds nollan samt en decimalpunkt **0.**.



Decimalpunkten indikerar att du endast kan göra inställningar för den här kokzonen.

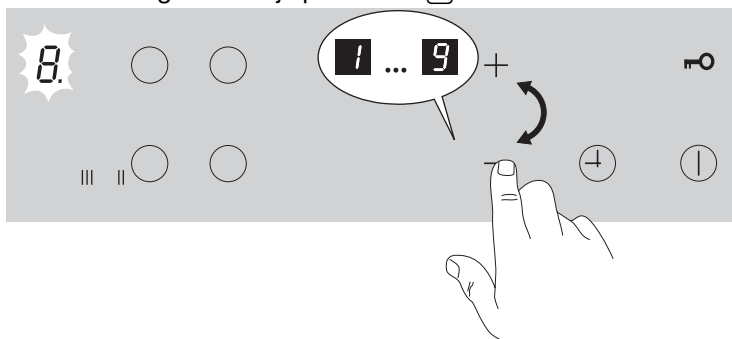


## Val av effektläge $\oplus$ och $\ominus$

Används för att ställa in och ändra effektläge (  $\boxed{1}$  till  $\boxed{9}$  ) för vald kokzon.

Höj effektläget med hjälp av fältet  $\oplus$ .

Sänk effektläget med hjälp av fältet  $\ominus$ .



Om flera kokzoner används samtidigt måste du först välja kokzon genom att trycka lätt på motsvarande fält innan du kan ändra effektläget. Decimalpunkten i displayen visar vilken kokzon som valts.

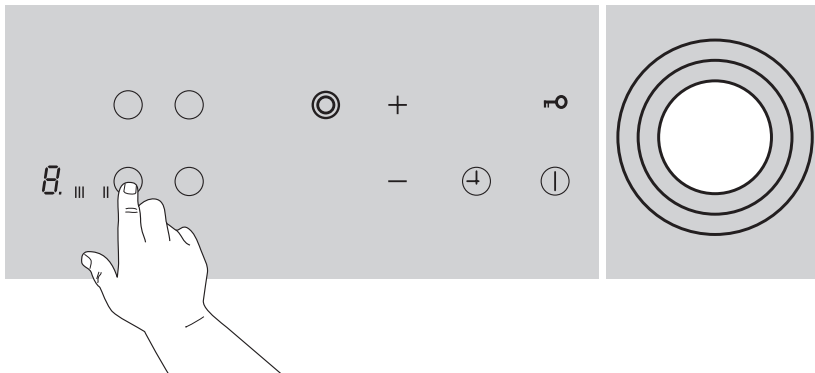
## Slå på/stänga av kokzon med tre värmezoner/trippelzon

Allt efter kastrullens eller stekpannans storlek kan kokzonens tre olika storlekarna kopplas in med hjälp av fältet ”in/urkoppling” på kontrollpanelen.

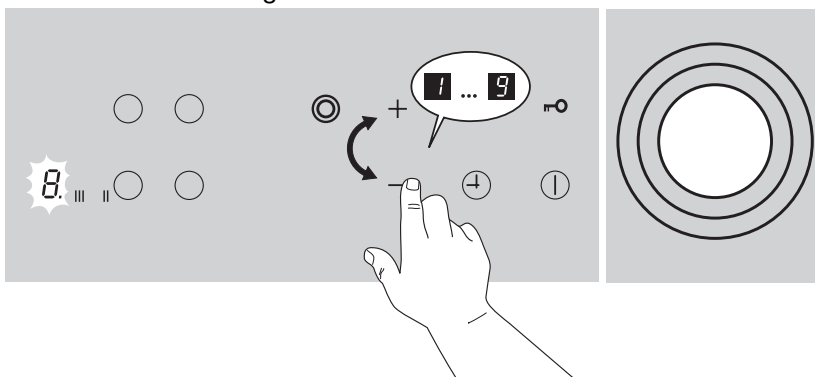


Den mindre värmezonen måste först kopplas in.

### 1. Välj kokzon.

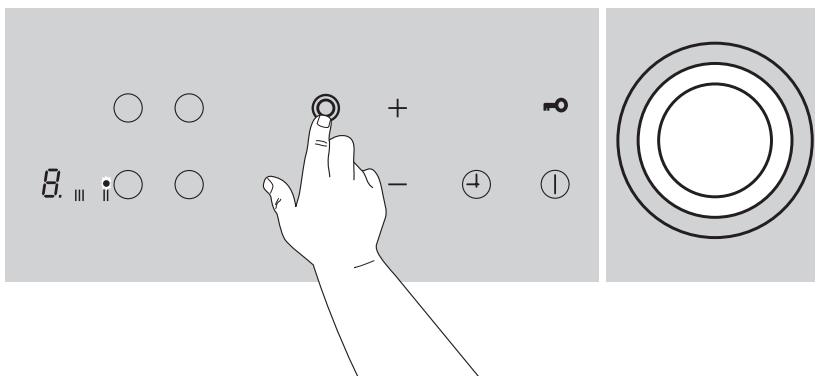


### 2. Ställ in önskat effektläge.

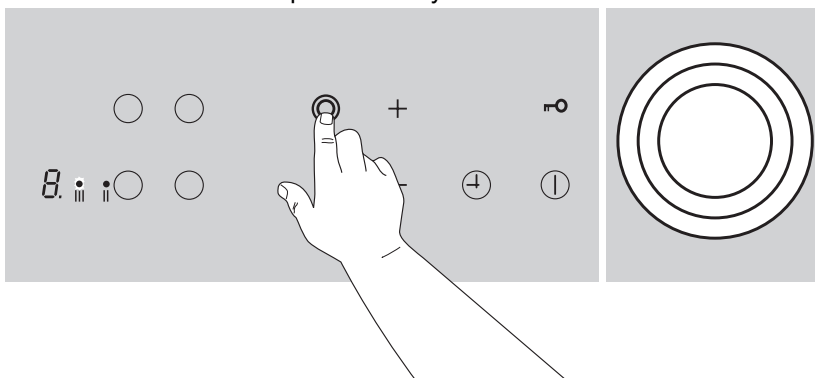


**3. Vidrör fältet "in/urkoppling".**

Den mellersta värmezonen slås på. Kontrollampan under symbolen II tänds.



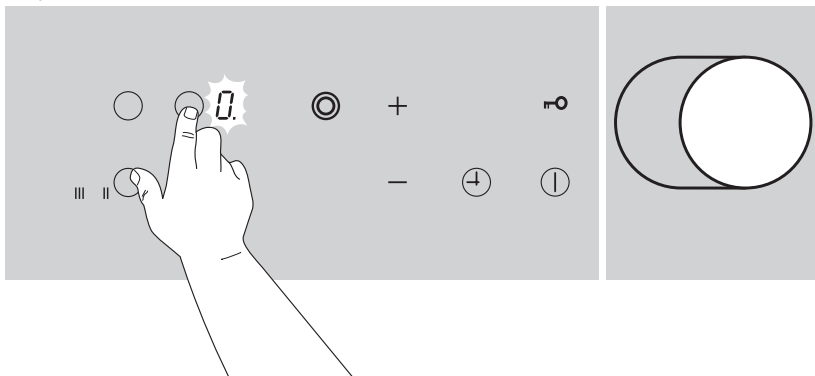
**4. Vid ytterligare en beröring av fältet "in/urkoppling" aktiveras den yttre värmezonen. Kontrollampan under symbolen III tänds.**



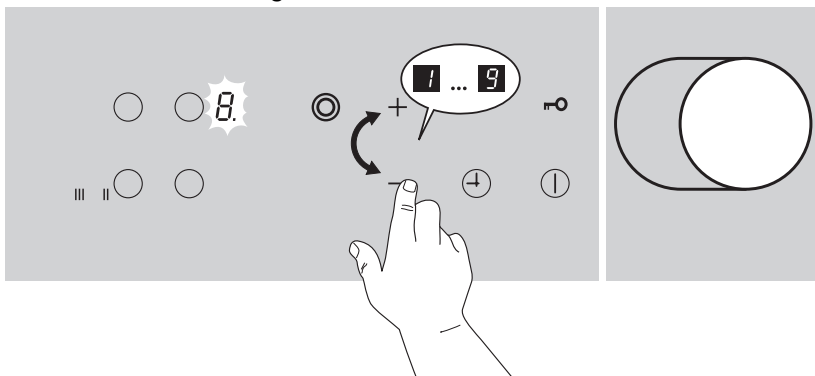
**5. För att stänga av den yttre värmezonen vidrör fältet "in/urkoppling". Respektive värmezon stängs av.**

## Slå på/av stekzonen

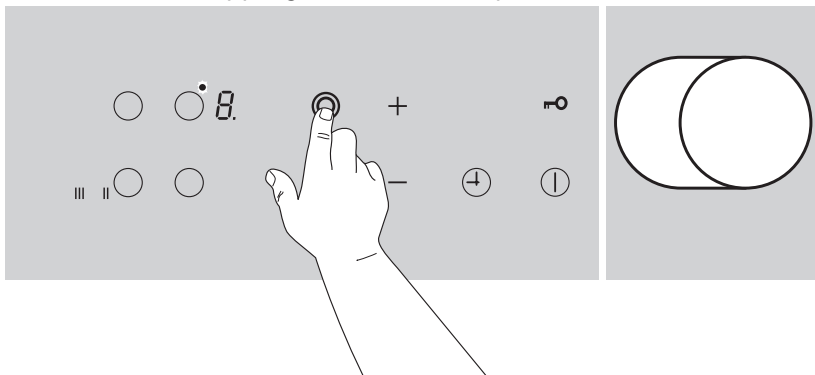
1. Välj önskad kokzon.



2. Ställ in önskat effektläge.

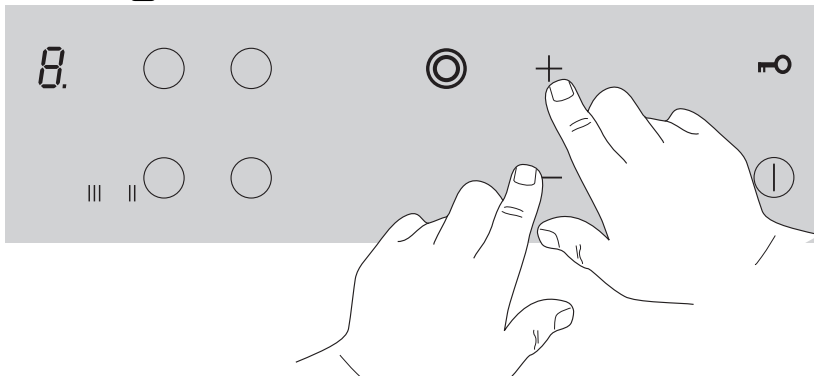


3. För att slå på/stänga av stekzonen placeras ett finger på touchkontroll-fältet "in-/urkoppling", tills kontrollampan tänds eller släcks.




## Stänga av kokzon

1. Välj önskad kokzon med hjälp av fälten för kokzonerna.
2. För att stänga av, rör du samtidigt vid fälten  $\oplus$  och  $\ominus$  alternativt ställ med fältet  $\ominus$  in kokzonen till noll.



En kokzon kan endast stängas av då decimalpunkten i kokzonsdisplayen lyser.

## Restvärmevarnare

När en enstaka kokzon eller hela hällen stängts av visas ett  (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.

Även sedan kokzonen stängts av, slocknar restvärmevarnaren först när kokzonen svalnat.




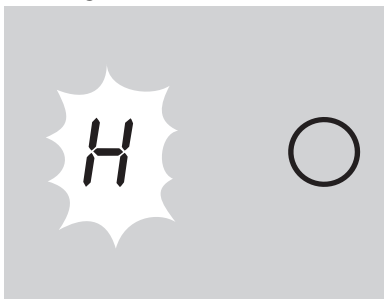
Du kan använda restvärmen för att smälta eller hålla maträtter varma.



**Observera!** Så länge som restvärmevarnaren lyser finns det risk för att bränna sig.



**Obs!** Vid ett strömavbrott slocknar även symbolen  och därmed går det inte att se om det föreligger eventuell restvärme. Man kan dock fortfarande bränna sig. Detta går emellertid undvika genom att vara försiktig.



## Laga mat med hjälp av uppkokningsautomatik

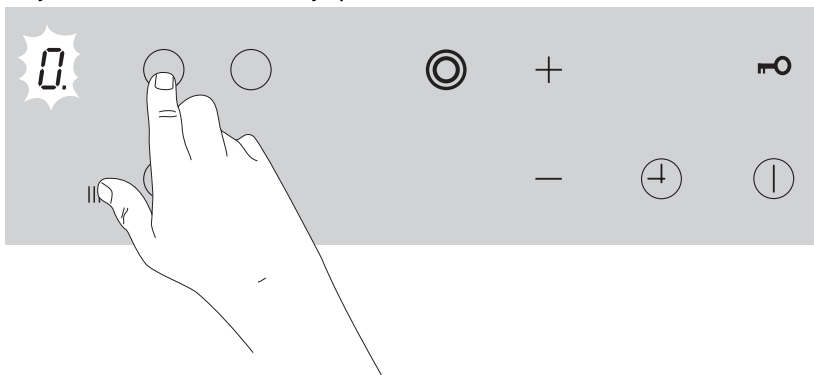
Alla fyra kokzonerna på hällen har nio effektlägen och är utrustade med uppkokningsautomatik:

- **[1]** = lägsta effektläget
- **[9]**, högsta effektläget
- **[R]**, uppkokningsfunktion.

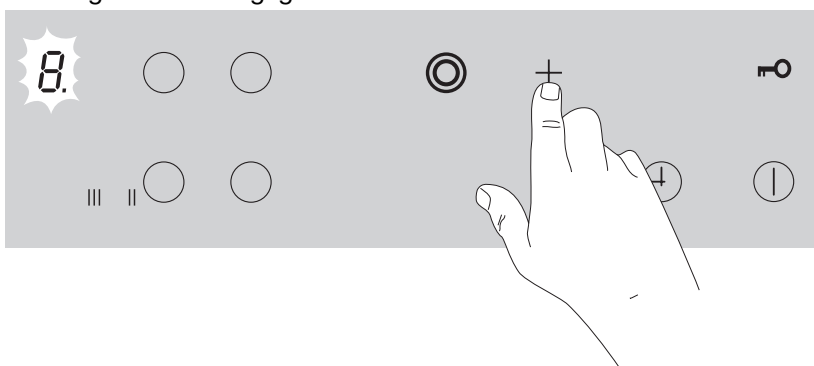
Om du väljer det effektläge du önskar med fältet **+**, arbetar kokzonen under en viss tid med full effekt och kopplar automatiskt tillbaka till inställt sjudläge.

Tiden för den automatiska uppkokningen beror på vilket effektläge som valts för fortsatt kokning.

Välj önskad kokzon med hjälp av fälten för kokzonerna. Rör vid fältet



**+**, tills du erhåller önskat effektläge **[1]** till **[9]**. Därefter visas inställt effektläge. Efter 5 sekunder visas åter **[R]** (= uppkokningsautomatik) på displayen i stället för effektläget. Då uppkokningstiden är slut visas effektläget för kokning igen.




Om du under automatikfunktionen väljer ett högre effektläge, t.ex. från **[3]** till **[5]**, kommer hänsyn att tas till den hittillsvarande uppkokningstiden. Väljer du ett lägre effektläge, avslutas uppkokningstiden omedelbart.







Uppkokningsautomatiken utnyttjar restvärmen om du använder en kokzon som fortfarande är varm. Detta sparar både tid och energi.

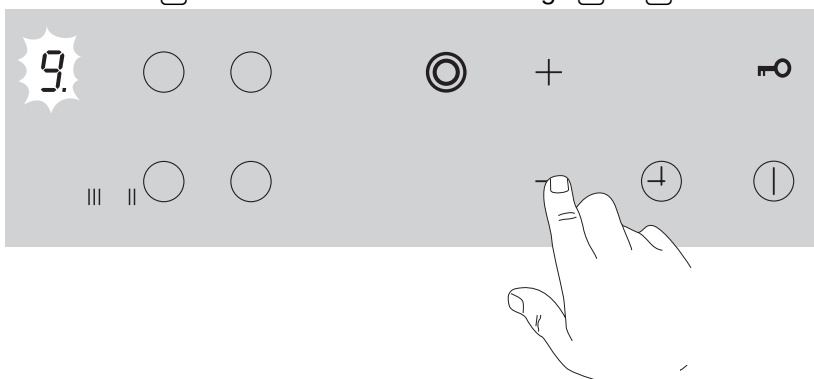




Om du vill slå på en kokzon igen där det redan står en varm anrättning, ska du alltid ställa in det önskade effektläget med fältet . Därmed undviker du att maträtten kokar över av den automatiska uppkokningsstöten.

## Laga mat utan uppkokningsautomatik



Om du vill använda kokzonen utan uppkokningsautomatik, väljer du önskat effektläge med fältet .

1. Slå på spishällen och välj önskad kokzon med kokzonsknapparna.
2. Rör vid fältet  för att ställa in önskat effektläge  till .



Du kan ändra läget när som helst med knapparna  och , så länge som kokzonen är vald.

## Stänga av kokzon

1. Välj önskad kokzon med hjälp av kokzonsknapparna.
2. För avstängning, tryck samtidigt på knapparna  och .



Använd inte uppkokningsautomatik vid matlagning på kokzoner som fortfarande är varma.

## Spärra/frigöra panel

Du kan när som helst under användningen spärra panelen, förutom fältet "Till/Från", för att förhindra att inställningarna ändras t.ex. om du torkar av panelen med en trasa. Denna funktion kan även användas som barnspärr.

1. Rör vid fältet "Spärr" tills kontrolllampan tänds.




2. För att låsa upp spärren rör du lätt vid fältet "Spärr" igen tills kontroll-lampan slocknar.

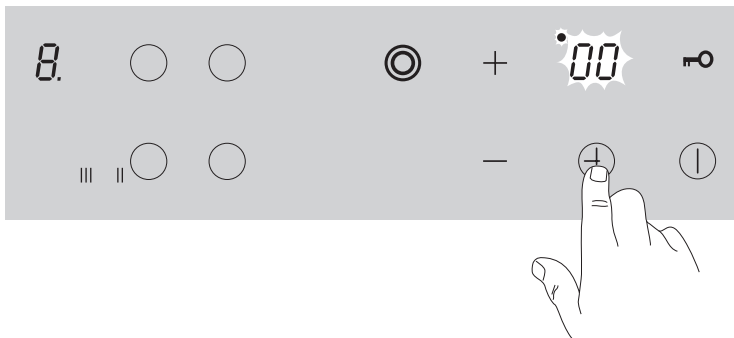




**Barnspärr!** Om spärren är aktiverad och kokzonen stängs av helt med fältet "Till/Från", är den fortfarande aktiverad när kokzonen slås på igen. För att slå på kokzonen igen, måste ovanstående spärrfunktion avaktiveras.

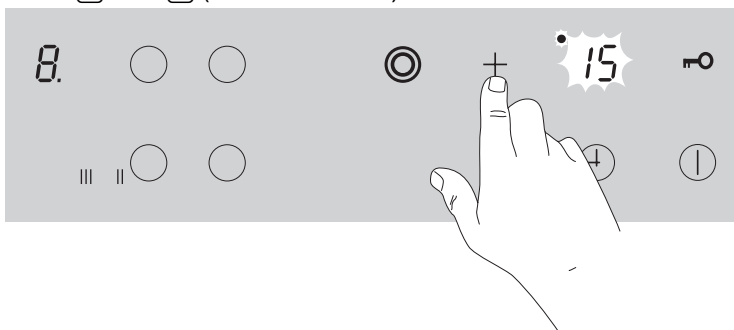
## Timer

Med den inbyggda timern kan du för alla kokzonerna ställa in en tillagningstid. När tillagningstiden gått ut stängs kokzonen automatiskt av.

1. Välj önskad kokzon med hjälp av fältet för kokzon och ställ in önskat effektläge.
2. Tryck lätt på fältet TIMER  så aktiverar du timerfunktionen för denna kokzon. I displayen visas **00**.




3. Ställ in eller ändra önskad tid till automatisk avstängning med hjälp av fälten  eller  (t.ex. 15 minuter).



Efter några sekunder startar timern automatiskt och visar resterande tid tills kokzonen stängs av.

Utöver detta lyser displayen "Timer aktiv" för motsvarande kokzon, t.ex. motsvarar den övre vänstra kontrollampan den bakre vänstra kokzonen.

När den inställda tillagningstiden gått ut stängs kokzonen automatiskt av och en akustisk signal ljuder.

4. Tryck lätt på fältet TIMER  så stängs signalen och kontrollampan av.



Inställningen går snabbare om du låter fingret vara kvar på fältet  $\oplus$  eller  $\ominus$  tills önskat värde nås.

Om du använder fältet  $\ominus$  först, börjar tidsinställningen på 99 minuter och om fältet  $\oplus$  används först, börjar tidsinställningen på 1 minut.

## Visa återstående tillagningstid

Om du trycker på en kokzon, för vilken timerfunktionen är aktiverad, kommer den resterande tillagningstiden att visas i timerdisplayen.

## Använda timern som tidur ("äggklocka")



Timerfunktionen kan också användas som tidur utan avstängningsautomatik, såvida inte timern redan används för en eller flera kokzoner. I det här fallet får du inte välja någon kokzon. Tryck åter lätt på fältet för kokzonen med decimalpunkten i displayen, så att decimalpunkten slocknar.

Ställ in tiden enligt ovan.

## Avsluta timerfunktion i förtid

Du har två möjligheter att stänga av timern i förtid.

### Stänga av kokzon och timer samtidigt

1. Välj önskad kokzon med hjälp av kokzonsknapparna.
2. Tryck därefter samtidigt lätt på knapparna  $\oplus$  och  $\ominus$ :  
**Kokzonen och timern stängs av.**

### Stänga av timer - kokzonen förblir aktiv

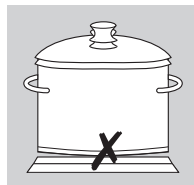
1. Välj önskad kokzon med hjälp av kokzonsknapparna.
2. Tryck lätt på "Timer" igen.
3. Tryck därefter samtidigt lätt på knapparna  $\oplus$  och  $\ominus$ :
  - Endast **timern stängs av.**
  - Kokzonen förblir påslagen.

# Användning, tabeller, tips

## Kokkärl

Ju bättre kärl, desto bättre kokresultat.

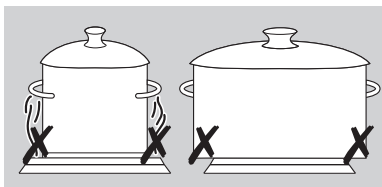
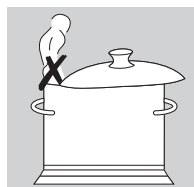
- Bra kokkärl känns igen på kastrullbotten. Botten ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Tänk på bottendiametern när du köper nya kastruller och pannor. Tillverkaren anger ofta kärlkantens övre diameter.
- Kokkärl av aluminium- eller kopparbotten kan efterlämna metalliska missfärgningar på glaskeramikhällen, som det är svårt eller omöjligt att ta bort.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten, som är skrovlig eller har skarpa kanter. Om du drar dem fram och tillbaka över hällen kan det bli bestående repor.
- I kallt tillstånd buktar normalt kärlbottnarna lätt uppåt (är konkava). De får absolut inte buktar nedåt (vara konvexa).
- Om du använder specialkärl, (t ex ångkokare, wok etc.) ska anvisningarna från tillverkaren följas.



### Tips för att spara energi

Du kan spara värdefull energi genom att följa nedanstående tips:

- Aktivera inte kokzonen förrän du har satt dit grytan eller pannan.
- Tänk på att smutsiga kokzoner och kokkärlsbottnar ökar strömförbrukningen.
- Om möjligt – använd alltid lock på grytan eller pannan när du lagar mat.
- Stäng av kokzonen före tillagningstidens slut, så kan du utnyttja restvärmen, t.ex. till värmeåtervinning av rätter eller för att smälta smör el. dyl.
- Se till att storleken på kokkärlsbotten motsvarar storleken på kokzonen.
- Genom att använda en tryckkokare kan du minska tillagningstiden med upp till 50%.



# Tips för tillagning med och utan uppkokningsautomatik

## **Automatisk uppkokningsfunktion är lämplig för:**



- rätter som sätts på kalla, värms upp på hög effekt och inte ständigt kräver övervakning på sjudläget,
- rätter som läggs i het panna.

## **Automatisk uppkokningsfunktion är inte lämplig för:**

- gulasch, rullader eller liknande gryträtter, som tills de fått rätt färg måste vändas ofta, brynas, tillsättas vätska och bräseras klara,
- kroppkaka, pastarätter med mycket vätska,
- tillagning i tryckkokare,
- stora mängder soppa/gryträtter med mer än 2 liter vätska.

## **Allmänna anvisningar:**



- Vid tillagning utan uppkokningsautomatik rekommenderar vi att du ställer in ett högt läge för uppkokning/bryning av rätterna (med -knappen) och därefter låter det bli klart på lämpligt sjudläge.
- Du kan används sjudläget  för varmhållning av rätter.
- Var observant de första gångarna du lagar mat! Om du är uppmärksam i början, lär du dig snart vilket effektläge som är bäst för just de rätter och den mängd du brukar tillaga samt för de kokkärl du använder. Du lär dig även snart att uppskatta fördelarna med uppkokningsautomatik och känna dig säker tillsammans med din nya kokhäll.

## Riktvärden för tillagning på kokplatta

Uppgifterna i de följande tabellerna är riktvärden. Vilket vredläge som krävs vid tillagningen, beror på kokkärlens kvalitet samt vilken typ och mängd av livsmedel som ska tillagas.

Vredläge	Uppkokningstid, med automatik <sup>1</sup> (i min.)	Tillagning	Användningsexempel
9		<b>Koka upp Bryning Fritering</b>	Uppkokning av stora vätskemängder, koka spagetti, bryna kött, (tillaga gulasch, stek).
8	4,5	<b>Steka kraftigt</b>	Biffar, fransyska, råakor, korv, pannkakor/plättar
7	3,5		
6	2,5	<b>Steka</b>	Schnitzlar/kotletter, lever, fisk, frikadeller, stekt ägg
5	8,5	<b>Koka</b>	Kokning av upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker
4	6,5		
3	4,8	<b>Ångkoka Koka med liten mängd vatten Svälla</b>	Ångkokning samt kokning med liten mängd vatten av små mängder av grönsaker, låta ris och mjölkrätter svälla
2	3,0		
1	1,0	<b>Varmhållning Smälta</b>	Varmhållning av rätter, smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

1) vid tillagning utan automatik kan uppkokningstiden väljas individuellt.



Vi rekommenderar att ställa in på uppkokningsläge "9" vid uppkokning och bryning och låta maträtter som kräver längre koktid bli klara på lämpligt sjudläge.

# Rengöring och skötsel

## Kokhäll



**Observera!** Rengöringsmedel får inte komma på den **heta** glaskeramikytan! Allt rengöringsmedel måste tas bort med tillräckligt med klart vatten efter rengöringen, eftersom det kan verka etsande vid en återuppvärmning.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, som t ex grill- eller ugnssprayer, grovkorniga skurmedel eller repande kastrullrengörare.



Rengör glaskeramikhällen efter varje användning när den är ljusten eller kall. På så sätt undviker du att smuts bränns fast.

**Ta bort kalk- och vattenränder, fettstänk och metalliskt glänsande missfärgningar** med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål, t ex med "Sidel-rostfri glans", "Stål-Fix", "WK-Top" eller "Cillit".

### Lätt nedsmutsning

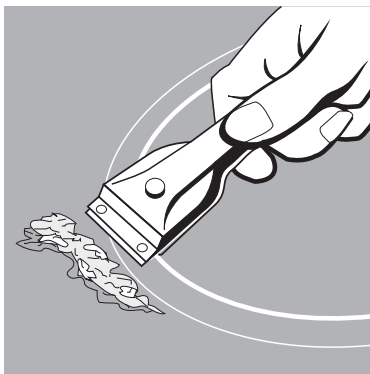
1. Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa och en aning handdiskmedel.
2. Torka den därefter torr med en ren trasa. **Det får inte finnas några rester från rengöringsmedel kvar på ytan.**
3. Rengör hela glaskeramikytan noggrant en gång i veckan med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. **Torka därefter av glaskeramikytan med tillräckligt med klart vatten** och torka den torr med en ren och luddfri trasa.

### Fastsittande smuts

1. Använd en rakbladsskrapa för att ta bort mat som kokat över eller fastsittande stänk.
2. Sätt rakbladsskrapan snett mot glaskeramikytan.
3. Ta bort nedsmutsningar med glidande blad.



Rakbladsskrapa och rengöringsmedel för glaskeramik kan du köpa i fackhandeln.





## Speciell nedsmutsning

1. Inbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material som kan smälta ska omedelbart, tas bort **genast medan det fortfarande är varmt** med en rakbladsskrapa.



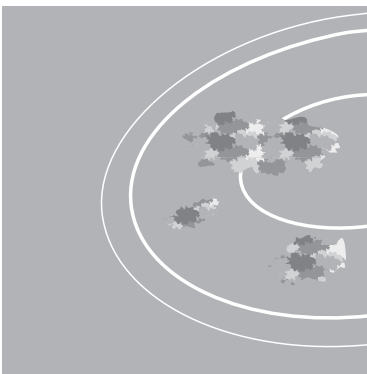
**Observera!** Det finns risk att bränna sig när man använder rakbladsskrapan på den heta kokzonen!

2. Rengör därefter den svalnade kokhällen som vanligt.



Värm upp kokzonen igen om den redan svalnat med smält material kvar.

Repor eller mörka fläckar i glaskeramikytan som uppstått från t ex kärl med vassa kanter går inte att ta bort. De inverkar dock inte negativt på kokhällens funktion.



## Kokhällens ram



**Obs!** Det får inte komma någon ättika, citroner eller kalklösande medel på kokhällens ram, då uppstår det matta partier.

1. Torka av ramen med en fuktiga trasa och en aning handdiskmedel.
2. Mjuka upp intorkade nedsmutsningar med en våt trasa. Torka sedan bort dem och torka torrt.

# Vad gör man när ...

## Åtgärd vid störningar

Kanske handlar det vid en störning bara om litet fel, som du själv kan åtgärda med hjälp av följande anvisningar. Fortsätt inte att försöka åtgärda felet på egen hand, om anvisningarna vi ger dig inte hjälper.



**Varning!** Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vänd dig vid reparation till din fackhandlare eller till kundservice.

## Vad gör man när ...

### .... kokzonerna inte fungerar?

Kontrollera om

- säkringen i huset (elcentralen) är hel. Ring en behörig elinstallatör, om säkringarna löser ut flera gånger.
- hällen är korrekt påslagen,
- kontrolllamporna lyser på panelen,
- aktuell kokzon är på,
- kokzonerna är inställda på önskat sjudläge (se kapitlet "Tillagning"),
- Säkerhetsavstängningen av kokzonerna har aktiverats (se kapitel "Säkerhetsfunktioner").

### .... kokzonerna inte går att slå på?

Kontrollera om

- om panelen är spärrad (se kapitel "Spärra panel").
- det gått mer än 10 sekunder mellan tryckningen på Till-/Från-knappen och aktiveringen av önskad kokzon (se kapitel "Sätta på spis-hällen").
- sensorfälten är delvis övertäckta med en fuktig trasa eller med vätska.

### .... displayen upp till eller för restvärme plötsligt inte fungerar?

Kontrollera om

- Till-/Från-knappen tryckts in av misstag.
- sensorfälten är delvis övertäckta med en fuktig trasa, vätska eller något liknande.
- säkerhetsavstängningen aktiverats.

### .... det inte visas något eller för restvärme i displayen när kokzonerna stängts av?

Kontrollera om

- kokzonen bara varit igång under en kort tid och därför inte blivit tillräckligt varm.

Ring till kundservice om kokzonen är varm.

**.... det inte går att stänga av en kokzon?**

Kontrollera om

- touchknapparna är delvis övertäckta med en fuktig trasa eller med vätska.
- spärren är inkopplad.

**.... det inte går att slå på en kokzon?**

Kontrollera om

- spärren är inkopplad.

**.... displayen  lyser?**

Kontrollera om kokzonen har blivit överhettad.

Denna display lyser vid överhettning, elektronikfel eller av säkerhetsskäl.

Om du tar kundservice i anspråk på grund av felaktig användning, är inte besöket av en tekniker från kundservice kostnadsfritt ens under garantitiden.

# Installationsanvisning



**Obs!** Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en **auktoriserad fackman**.

Följ den anvisningen annars gäller inte garantin i händelse av skador.

## Tekniska data

### Mått

Bredd	572 mm
Djup	502 mm
Höjd	49 mm

### Inbyggnadsmått

Bredd	560 mm
Djup	490 mm
Hörnradie	R5

### Effektförbrukning

Kokzon, främre vänstra ø 120/175/210 mm	800/1600/ 2300 W
Kokzon, bakre vänstra ø 145 mm	1200 W
Kokzon, bakre högra ø 170x265 mm	1500/2400 W
Kokzon, främre högra ø 145 mm	1200 W

<b>Elementspänning</b>	230 V ~
------------------------	---------

<b>Totalt ansluten maxeffekt</b>	7,1 kW
----------------------------------	--------

## Bestämmelser, normer, direktiv

Denna spishäll uppfyller följande normer:

- EN 60 335-1 och EN 60 335-2-6  
gällande säkerheten för elektriska apparater för användning i hushållet och liknande ändamål och
- DIN 44546 / 44547 / 44548  
gällande användningsegenskaperna hos elspisar för hushållet.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/12.93
- EN 61000-2-3 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3  
gällande de grundläggande säkerhetskraven för elektromagnetisk kompatibilitet (EMK).

Denna apparat uppfyller EU-direktiven

- 73/23/EEC från 1973-02-19 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336/EEC från 03./05.1989 (EU-direktiv  
inkl. ändringsdirektiv 92/31/EEC)



## Säkerhetsanvisningar för installatören

- I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.  
Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Denna häll motsvarar typ Y (EN 60 335-2-6) beträffande skydd mot brandfara. Endast hållar av denna typ får byggas med en sida mot angränsande högskåp eller väggar.
- Lådor får inte monteras under hällen.
- Beröringsskyddet måste vara säkerställt genom inbyggnaden.
- Köksskåpets stabilitet måste uppfylla DIN 68930.
- Alla ursågade snittytor måste förseglas med lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På kaklade arbetsytor måste fogarna i kokdelens underlag fyllas ut helt med fogmaterial.
- För natur-, konststens- eller keramikplattor måste låsfjädrarna limmas med lämpligt konstharts- eller tvåkomponentlim.
- Kontrollera att tätningen i underlagets infattning sitter fast ordentligt och att underlaget är helt. Ingen extra silkontätningssmassa får användas eftersom detta försvårar demonteringen vid service.
- Vid demontering måste hällen tryckas ut underifrån.

## Nätanslutning


Kontrollera alltid före nätanslutning att hällens nominella spänning, d.v.s. den som anges på typskylten, överensstämmer med den aktuella nätspänningen. Typskylten sitter på kokdelens undre panel.

Elementspänningen uppgår till 230 V ~. Spishällen fungerar även bra vid anslutning till äldre nät med 220 V ~.

För nätanslutning av kokdelen krävs en frångiljare som bryter alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, t.ex.

automatsäkringar, jordfelsbrytare eller smältsäkringar.

Som anslutningskabel till nätet måste en ledning av typ H05VV-F eller högre användas.

Nätanslutningen måste följa schemat. Anslutningsbryggorna ska installeras i enlighet med anslutningsschemat. Jordningskabeln fästs med klämman . Jordningskabeln måste vara längre än strömförande kablar.

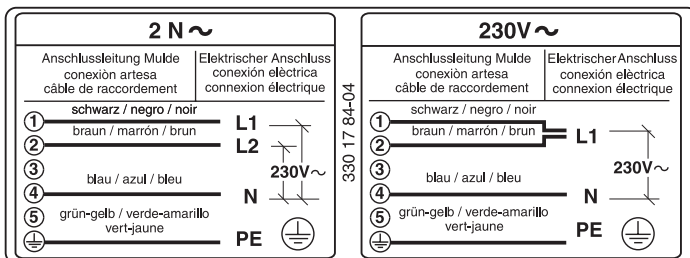
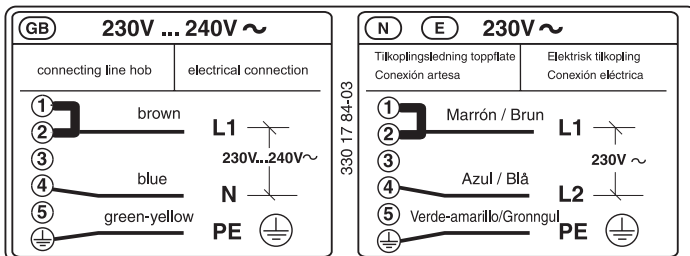
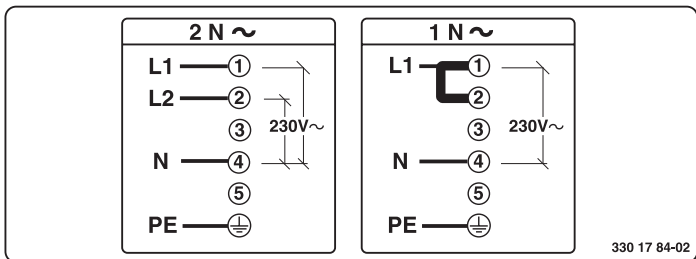
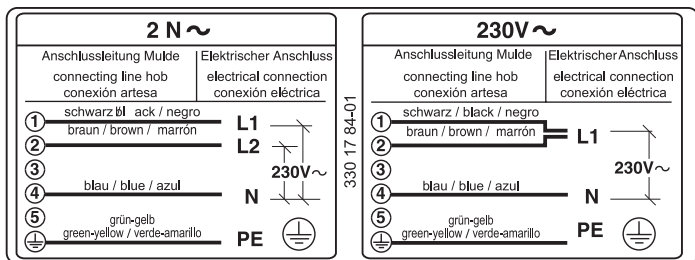
**Kabelanslutningarna måste vara utförda enligt föreskrifterna och klämskruvarna hårt åtdragna.**

Avslutningsvis ska anslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämman och kåpan tryckas fast ordentligt.





Innan du slår på hällen för första gången, måste eventuell skyddsfolie och eventuella klisteretiketter avlägsnats från glaskeramikytan och ramen.











Efter anslutningen till strömförsörjningen ska du slå på alla kokzoner, en efter en, i maxläge en kort stund för att kontrollera att de är startklara.







# Typskylt

Modell	QHC 643 X	Prod.Nr.	949591092
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		7,1 kW
 <b>Husqvarna</b>		  	

Modell	QHC 643 X	Prod.Nr.	949591093
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		7,1 kW
 <b>Husqvarna</b>		  	

Modell	QHC 643 X	Prod.Nr.	949591094
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		7,1 kW
 <b>Husqvarna</b>		  	

Modell	QHC 643 K	Prod.Nr.	949591095
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		7,1 kW
 <b>Husqvarna</b>		  	

# Service

Kapittelet “Hva må gjøres hvis ...” omhandler noen driftsforstyrrelser du kan løse selv. Se først der dersom feil oppstår.

## Dreier det seg om en teknisk feil?

Ta i tilfelle kontakt med vårt kundeservice-kontor eller en av våre servicepartnere (adresser og telefonnumre er å finne i fortegnelsen “Kundeserviceadresser”).

Forbered deg godt til samtalen. På den måten forenkler du diagnosen og avgjørelsen om det er nødvendig med besøk fra kundeservice:

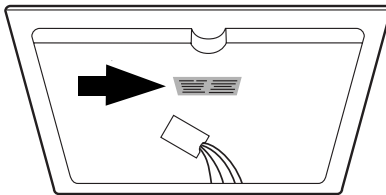
Ha så langt mulig klart for deg:

- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?

Før samtalen noterer du følgende koder fra typeskiltet:

- PNC-nummer (9 siffer),
- S-No-nummer (9 siffer).

Vi anbefaler å notere identifikasjons-numrene her, slik at du alltid har dem for hånden:



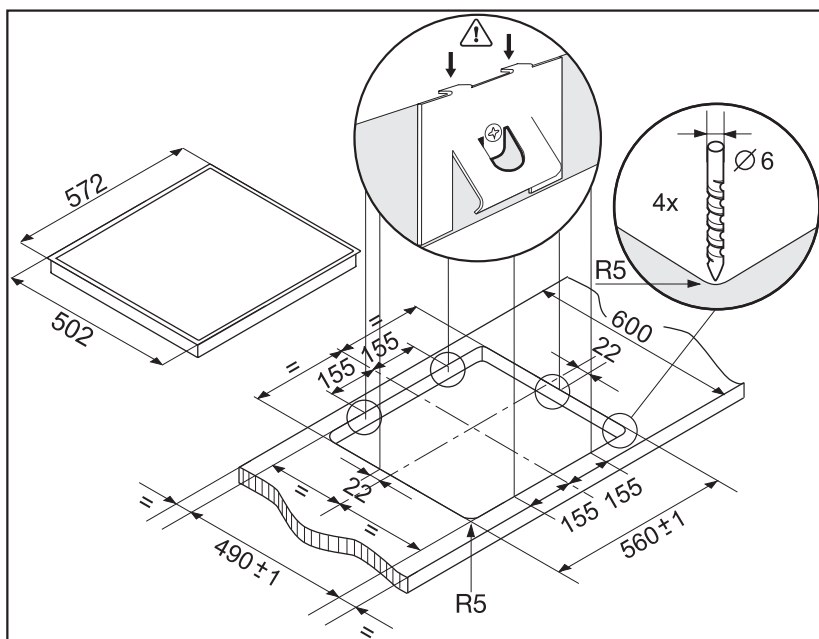
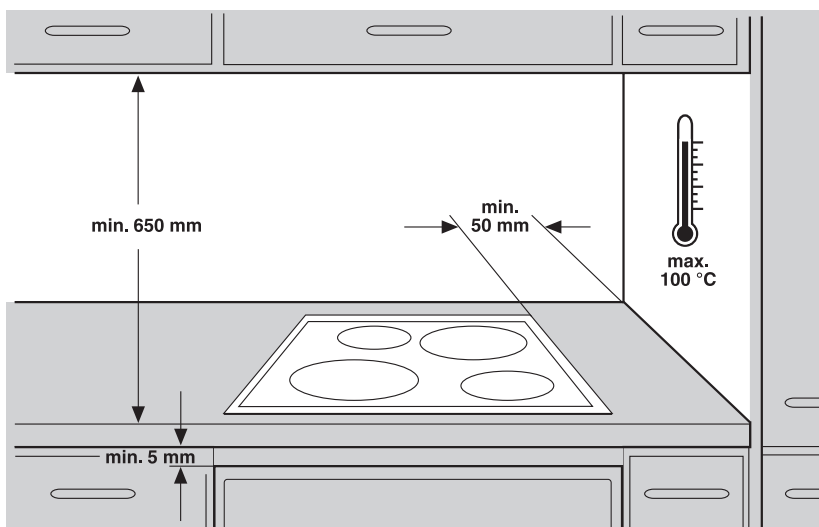
PNC . . . . .

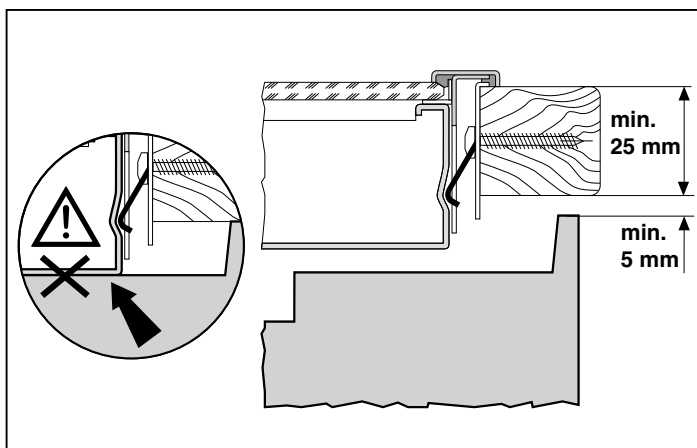
S-No . . . . .

## Når oppstår det utgifter også i løpet av garantitiden?

- hvis du kunne ha løst feilen selv ved hjelp av feiltabellen (se kapittel “Hva må gjøres hvis ...”),
- hvis det er nødvendig med flere besøk fra serviceteknikeren fordi han ikke har fått all nødvendig informasjon og derfor f.eks. må hente reservedeler. Denne ekstraturen kan du unngå hvis du forbereder oppringningen godt som beskrevet over.

## Montasje / Montering





## Demontering

